Valnøttkaker med kanel

Ingredienser



225 g smør
100 g sukker
50 g melis
2 ts kanel
1 ss olje
1 ts bakepulver
250 g hvetemel

Pynt:
40 valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med sukker og melis. Pisk inn kanel og olje. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Sett deigen kjølig i 30 min.

Form deigen til valnøttstore kuler og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. Beregn litt avstand mellom kakene, da de flyter litt ut under steking. Trykk en valnøttkjerne ned i hver kake.

Stekes nederst i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

"Valnøttkaker med kanel" oppbevares i tettsluttet kakeboks, slik at de i størst mulig grad beholder den litt sprøe konsistensen som det er meningen at de skal ha.

Det kan være vanskelig å få tak i så mange hele valnøttkjerner. Jeg pleier alltid å spare på de hele valnøttkjernene jeg finner når jeg kjøper en boks med valnøtter. Erfaringsmessig er det dessuten langt flere hele valnøttkjerner å finne i de store pakningene man kan få kjøpt blant annet i helsekostforretninger og innvandrerbutikker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkaker-med-kanel